

Menu



RESTAURANT D'APPLICATION LA FOURCHETTE ET LA PLUME

MENU MARDI*

15 €

Entrée + Plat + Dessert

Préparation et service par les élèves de 1ère année CAP Cuisine et Service

Heure d'arrivée entre 12h00 et 12h15

Fin de service 14h00

*Boissons non comprises

MENU JEUDI & VENDREDI*

17 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Préparation et service par les élèves de 2ème année CAP Cuisine et Service

Heure d'arrivée entre 12h00 et 12h15

Fin de service 14h00

*Boissons non comprises

En fonction d'impératifs d'approvisionnements ou pédagogiques, les menus sont susceptibles d'être modifiés à la dernière minute.



LYCÉE DES MÉTIERS
Le Bréda
ALLEVARD

Lycée Le Bréda
10 bd Jules Ferry 38580 ALLEVARD
04 76 45 00 18
secretariat@lycee-lebreda.fr

Menus 2025



Jeudi 11 septembre

Tomate mozzarella
Filets de rouget grillés
Tagliatelles de légumes
& Riz créole
Tarte aux myrtilles

Vendredi 12 septembre

Salade niçoise
Carré de Porc poêlé Choisy
Pommes château
Crème brûlée au Génépi

Jeudi 18 septembre

Salade chèvre chaud
Poulet rôti au jus
Pommes paille
& Tomate provençale
Biscuit de Savoie & crème anglaise

Vendredi 19 septembre

Menu surprise
Réalisé par les BP

Mardi 23 septembre

Tomate macédoine
Escalope Milanaise
Linguines & brocolis vapeur
Sorbet

Jeudi 25 septembre

Salade Lyonnaise
Steak au poivre
Frites Steakhouse
& Tomate provençale
Tarte tatin

Vendredi 26 septembre

Assiette maraîchère
Magret de canard grillé
Gastrique au miel
Champignons & Tomates grillés
Poire sauce chocolat

Mardi 30 septembre

Salade chèvre chaud
Médallions de porc sautés Duroc
Pomme purée
Tarte poire Bourdaloue

Jeudi 2 octobre

Assiette Nordique
Bœuf Bourguignon
Polenta crémeuse
Tartelette fruits rouges

Vendredi 3 octobre

Assiette du terroir
Truite Grenobloise
Riz Basmati & Courgettes
Nougat glacé
& Coulis fruits rouges

Mardi 7 octobre

Quiche Lorraine
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz créole
Trilogie de desserts

Jeudi 9 octobre

Assiette Scandinave
Mignon de porc laqué
Jardinière de légumes
Tarte au citron meringuée

Vendredi 10 octobre

Menu surprise
Réalisé par les BP

Mardi 14 octobre

Allumettes au fromage
Suprême de volaille poché
Sauce velouté à l'estragon
& Riz pilaw
Coupe Florida

Jeudi 16 octobre

Œuf Florentine
Veau marengo
Tagliatelles & Brocolis
Bananes flambées

Vendredi 17 octobre

Salade César
Darne de saumon pochée
& Beurre blanc
Ratatouille & Pommes vapeur
Crêpes soufflées à l'orange

Mardi 4 novembre

Salade Dauphinoise
Carré de porc rôti & son jus
Pommes rissolées
Cygne Chantilly

Vendredi 7 novembre

Menu surprise
Réalisé par les BP

Jeudi 13 novembre

Salade Périgourdine
Corolles de sole sauce poivron
Pommes vapeur
Soufflé glacé Grand Marnier

Vendredi 14 novembre

Plateau fruits de mer
Suprême de pintade farcie
Duxelles de champignons
Gratin dauphinois
Soufflé pistache

Jeudi 20 novembre

Suprême de pamplemousse
& Avocat crevettes
Filet mignon en croûte
Pommes boulangères
Biscuit roulé au chocolat

Jeudi 27 novembre

Assiette Terre & Mer
Magret de canard sauté
Sauce poivre vert
Légumes glacés
Bûche de Noël

Mardi 2 décembre

Assiette de cochonaille
Darne de saumon & Beurre blanc
Pommes vapeur
Mille-feuilles

Vendredi 5 décembre

Menu surprise
Réalisé par les BP

Mardi 9 décembre

Velouté Dubarry
Fricassée de volaille à l'ancienne
Riz Madras
Ananas en bateau